

Ref.18/06
Octubre, 2006

EL GRAN HOTEL SÓLLER APUESTA POR LA COCINA MEDITERRÁNEA EN SU NUEVA CARTA DE INVIERNO

**La nueva y selecta carta incluye 20 platos y la posibilidad de optar por un menú
degustación de 5 especialidades**

Palma de Mallorca, a 31 de octubre de 2006. El **Gran Hotel Sóller**, magníficamente ubicado en el norte de la isla de Mallorca, acaba de lanzar su nueva **Carta de Invierno**. En ella, el exclusivo hotel de **5 estrellas** y, concretamente, su restaurante **Can Blau**, ha apostado por la **alta cocina mediterránea** y por los productos de mercado de primera calidad. La nueva selección incluye un total de **20 platos** que han sido creados por el chef del Gran Hotel Sóller, **Sergio Olmedo**. Para quien lo desee existe la posibilidad de optar por un **menú degustación de 5 platos**, a su alcance desde **52 Euros** por persona.

Una apuesta por la cocina mediterránea:

Entrantes

Ensalada de muslos de codorniz ligeramente ahumados y escabechados con canónigos y hojas de remolacha

Pasta fresca gratinada rellena de bogavante y queso a las finas hierbas con emulsión de trufa negra

Costillas de conejo a la brasa con ensalada de níscalos y patata al aliño de ajo y tocino

Ensalada de salmón ahumado y natural con vinagreta de eneldo y jengibre

Verduras y rebozuelos al aroma de limón y tomillo con suero de queso mahón

Sopa de pescados de roca con montadito de patata y pulpo al all i oli de azafrán

Risotto de calabaza y trompetas de la muerte con foie de pato a la plancha

Pescados

Caldereta de bogavante con verduras en tempura

Gallo de San Pedro sobre fideuá y sepia, emulsión de almendra y limón en salmuera

Pescado del día a la sal con verduras y patatas nuevas salteadas (mínimo 2 pax.)

Lomo de rape sobre pisto de verduras con sopita Thai

Carnes

Solomillo de buey sobre ceps a la Bourguignon, boniato asado y su jugo al vino tinto de Binissalem

Paletilla de cordero lechal mallorquín con muselina de ajos confitados y su jugo al romero

Carrillera de ibérico sobre puré de fava perada, butifarrón, col y emulsión de hongos

Pechuga de pollo de granja relleno de ricotta y espinacas sobre una polenta cremosa

Postres

Nuestra selección de quesos nacionales e internacionales D.O.

Coulant de avellana con nueces de macadamia caramelizadas y sorbete de cacao

Tatín de plátano con helado de especias y reducción de ron añejo

Ensalada de cítricos y frutos rojos con sorbete de hinojo y teja de pimienta verde

Y para los que no quieren postre...

Moka de helado de café con teja de jengibre y cardamomo

Menú degustación de 5 platos a elección del chef: 52 Euros

Acerca de Sergio Olmedo:

Sergio Olmedo (Mallorca, 1978), que es técnico especialista en Cocina por la Escuela de Hostelería de la Universitat de les Illes Balears (UIB), inició su carrera profesional en 1996. Desde entonces ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes de la isla, entre los que caben destacar el **Foravila** (Hotel Arabella Sheraton, 5*); el **Plat d'Or** (Hotel Arabella Sheraton, 5* y 1 estrella Michelin); **L'Olivar** (Hotel Marriott, 5*); **Sa Tafona** (Hotel Son Net, 5* Relais & Chateaux) y el **Read's** (Hotel Read's, 4* Relais & Chateaux y 1 estrella Michelin); entre otros.

Asimismo, a lo largo de todos estos años Olmedo ha asistido a diferentes cursos y jornadas gastronómicas dentro y fuera de España, al tiempo que ha participado en algunos concursos culinarios como el **V Certamen Nacional de Gastronomía**, celebrado en 1999 en Villa de Adeje (Tenerife), en el que, junto a Francisco Sánchez del Moral, representó a les Illes Balears, quedando clasificados entre los seis primeros puestos.

Acerca del Gran Hotel Sóller:

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.



Para más información

Gran Hotel Sóller

Romaguera, 18
07100 Sóller (Mallorca)
Tel: 971.63.86.86
Fax: 971. 63.14.76
E mail: info@granhotelsoller.com
Web: www.granhotelsoller.com

MCG Comunicación (prensa)

Mónica Cerdá
Joan Miró, 262, piso 14C
07015 Palma de Mallorca
Tel/ Fax: 971.91.33.14
Móvil: 649.87.89.87
E mail: mcgcomunicacion@ono.com